Installations-, Bedienungs- und Wartungshandbuch

Heissluft Elektroöfen für Gastronomie mit elektromechanischer Steuerung

Bedienungsanleitung MORGAN



CE

rev. 01/2009

Inhalt

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben.
Dieser Ofen gehört zu einer Geräteserie, die für kleine Gastronomiebetriebe entwickelt worden ist und Gasöfen sowie Elektroöfen mit verschiedenen Leistungen und speziellen Modellen für die Gastronomie umfasst. Die Öfen sind sehr anwenderfreundlich und garantieren für eine schnelle und effiziente Produktion.

Auf den Ofen wird eine Garantie von 12 Monaten auf eventuelle Herstellungsfehler gegeben. Die Garantie läuft ab Rechnungsdatum. Die Garantie erstreckt sich auf die normale Ofennutzung. Verbrauchsmaterial (Glühbirnen, Dichtungen, usw.) sowie Defekte, die durch Fehler bei Installation, Verschleiß, Wartung, Reparatur, Entkalkung oder Reinigung und durch unzulässige Eingriffe am Gerät oder unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen am Produkt durchzuführen, die nach seinem Dafürhalten notwendig oder nützlich sind.

1. Installation

1.1. Allgemeine Sicherheitshinweise

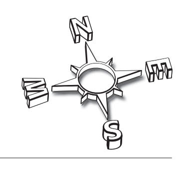
- Vor der Installation und Inbetriebnahme des Ofens muss das vorliegende Handbuch aufmerksam gelesen werden, da es wichtige Hinweise für die Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung des Geräts enthält.
- Das Handbuch an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren, damit jederzeit darin nachgeschlagen werden kann.
- Bei Standortwechsel des Ofens das Handbuch stets beilegen. Ggf. kann ein neues Exemplar beim Vertragshändler oder direkt beim Hersteller angefordert werden.
- Nach Entfernen der Verpackung sicherstellen, dass der Ofen intakt ist und keine Transportschäden aufweist. Bei Beschädigungen darf das Gerät auf keinen Fall installiert und in Betrieb genommen werden. Im Zweifelsfall mit dem technischen Kundendienst oder dem Vertragshändler Rücksprache halten.
- Die Installation, die außerordentliche Wartung und die Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal und unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Das Gerät wurde für das Kochen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich zu diesem Zweck genutzt werden. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und gefährlich und daher streng verboten.
- Der Ofen darf nur von Personal benützt werden, das eine angemessene Einweisung erhalten hat. Zur Vorbeugung von Unfällen oder Schäden am Gerät ist es außerdem von entscheidender Bedeutung, dass das Personal regelmäßig genaue Sicherheitsanweisungen erhält.
- Der Ofen darf nicht von hilfsbedürftigen Personen oder von Personen benützt werden, denen die notwendige Erfahrung oder Kenntnisse fehlen, außer in den Fällen, in denen sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht oder in den Gebrauch des Geräts eingewiesen werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen und das Gerät nicht benützen.
- Bei eingeschaltetem Gerät muss auf die heißen Bereiche an der Außenseite vom Gerät geachtet werden, die bei Gerätebetrieb auch 60° C überschreiten können.
- Bei Defekt oder Funktionsstörungen muss das Gerät abgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich von einem vertraglichen Kundendienstzentrum des Herstellers und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- In der Nähe vom Ofen dürfen keine anderen Wärmequellen, wie Fritteusen oder Grillplatten, aufgestellt werden.
- Keine brennbaren Substanzen in der Nähe vom Gerät aufbewahren oder verwenden.
- Bei längerer Außerbetriebnahme vom Ofen müßen das Wasser und der Strom abgeschaltet werden.
- Vor Inbetriebnahme vom Gerät kontrollieren, ob alle Verpackungsteile entfernt wurden. Die Verpackung muss nach Vorgabe der vor Ort geltenden Vorschriften entsorgt werden.
- Eventuell erforderliche Änderungen bei der Installation vom Ofen müssen von dazu berechtigtem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.
- Zur Vermeidung von Gefahren für die Gesundheit des Benutzers durch das versehentliche Zuschalten vom Schutzschalter darf dieser nicht über einen externen Schalter, wie ein Timer, gespeist oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig automatisch ein- und ausgeschaltet wird.
- Die Nichtbeachtung der oben genannten Sicherheitshinweise kann die Sicherheit der anwesenden Personen in Gefahr bringen und zu Schäden am Gerät führen.

Das Gerät entspricht den wesentlichen Anforderungen der Niederspannungsrichtlinien 2006/95/EWG. Das Gerät erfüllt die Vorschriften folgender Normen zur Sicherheit elektrischer Geräte:

- EN 60335-1 + spätere Änderungen;
- EN 60335-2-42 + spätere Änderungen;
- EN 60335-2-42 + spätere Änderungen;
- EN 60335-2-36 + spätere Änderungen;
- EN 55104 / EN 55014 + spätere Änderungen;
- EN 61000 + spätere Änderungen.

Das Gerät entspricht den wesentlichen Anforderungen der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit EMV 2004/108/EWG.





1.2. Gerätestandort

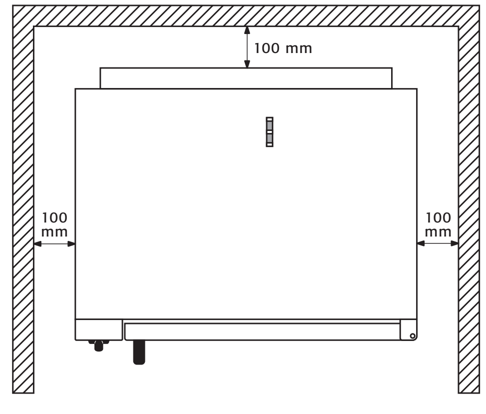
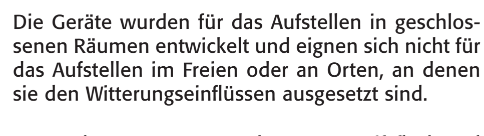


Abb. 1



Die Geräte wurden für das Aufstellen in geschlossenen Räumen entwickelt und eignen sich nicht für das Aufstellen im Freien oder an Orten, an denen sie den Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.

Der Boden am Gerätestandort muss steif, flach und waagrecht sein und muss in der Lage sein, das Gewicht vom Gerät, der Halterung sowie dem maximalen Fassungsvermögen des Geräts zu tragen.

Der Ofen darf nur auf einer stabilen Halterung installiert werden.

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, sicherstellen, dass es keine Transportschäden aufweist, und dann am Gerätestandort aufstellen. Dabei darauf achten, das Gerät nicht auf oder an Mauern, Wände, Trennwände, Küchenmöbel oder Verkleidungen aus brennbarem Material aufzustellen.

Die vor Ort geltenden Brandschutzbestimmungen müssen strikt beachtet werden.

Aud allen Seiten muss ein **Mindestabstand von 100 mm** zwischen dem Ofen und den Wänden oder anderen Geräte eingehalten werde (**Abb. 1**).

Das Gerät muss an einem Ort aufgestellt werden, der mit einer angemessenen Belüftung ausgestattet ist.

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können gefahrlos aufbewahrt oder in einer Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Der Ofen muss waagrecht ausgerichtet werden. Zur Regulierung an den Stellfüßen drehen und eine Wasserwaage zur Kontrolle verwenden (**Abb. 2**).

Unebenheiten oder Neigungen können sich nachteilig auf den Gerätebetrieb auswirken.

Die Schutzfolie langsam von der externen Verkleidung des Geräts abziehen und dabei darauf achten, dass kleine Klebstoffreste zurückbleiben.

Sicherstellen, dass die Öffnungen und Schlitze der Luftansaugung und Wärmeableitung nicht verdeckt oder verstopft sind.

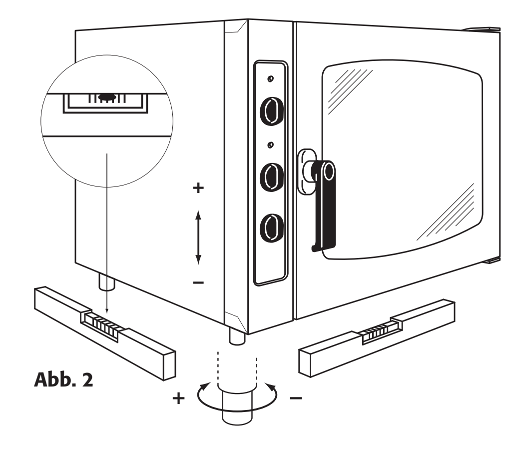
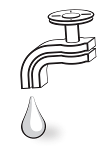


Abb. 2



1.3. Waßeranschluß (nur für Modelle mit Befeuchter ausgestattet)

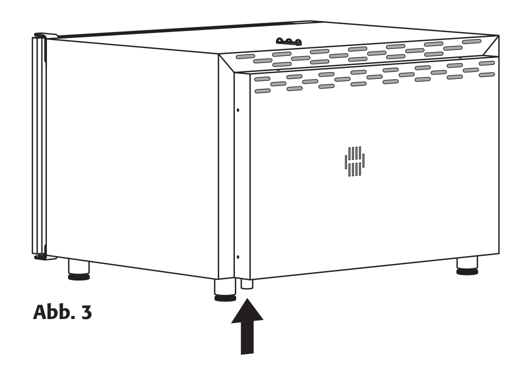


Abb. 3

Der Waßerdruck darf 2,5 bar (250 kPa) nicht übersteigen. Wenn der Druck in der Waßerleitung höher ist, muss vorgeschaltet vor den Ofen ein Druckminderventil installiert werden.

Für einen ordnungsmäßigen Betrieb vom Ofen muss der Mindestdruck vom Wasser größer als 0,5 Bar sein.

Die Öfen haben einen einzigen Anschluß für Leitungswaßer (**Abb. 3**). Es wird dazu geraten, auf jeden Fall einen Waßerenthärter zu installieren, um dafür zu garantieren, daß das Waßer am Geräteeingang einen Härtegrad von 8° bis 10° F aufweist.

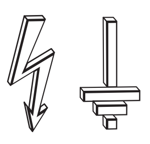
Vor dem Anschluß das Waßer durch die Leitung laufen laßen, um eventuelle Eisenrückstände auszuspülen. Sicherstellen, dass der Filter vom Elektroventil sauber ist (siehe Kap. 5.2).

Den Waßerschlauch an die Kaltwaßerleitung anschließen und vorgeschaltet vor den Ofen einen Waßerhahn installieren.

Sicherstellen, dass sich der Waßerhahn in einer Position befindet, in der er jederzeit problemlos für die Bedienperson erreichbar ist.

Achtung! Bei Defekt an der Waßerzuleitung muss diese umgehend ersetzt werden. Die alte und defekte Waßerleitung nicht mehr verwenden.

1. Installation



1.4. Stromanscluß

MOD	EG423	NR	000000/01/08	
POWER SUPPLY	230V 50 HZ			
OVEN POWER kW	2,6	BOILER POWER kW		
TOT. POWER kW	2,6	CE	GK®	IP

Abb. 4

Modell		EG423
Spannung		230V
Frequenz	**(Hz)**	50
Aufgenommene Leistung	**(kW)**	2,6
Aufgenommener Strom	**(A)**	11,3
Querschnitt Stromkabel	**(mm²)**	3 x 1,5

Tabelle 1

Die elektrische Angabe muss unter Beachtung der maßgeblichen Gesetzgebung geerdet werden. Für die elektrische Sicherheit vom Gerät kann nur dann garantiert werden, wenn eine vorschriftsmäßige Erdung vorhanden ist.

Vor Durchführung vom Stromanschluss müssen die Spannung und Frequenz vom Netzstrom geprüft werden. Die Werte müssen mit den für das Gerät erforderlichen Werten übereinstimmen, die auf dem Typenschild angegeben sind (**Abb. 4**).

Für den Anschluss an das Stromnetz ist die Installation eines entsprechend ausgelegten Sicherungsautomaten vorgeschaltet vor das Gerät erforderlich, welcher das Abschalten garantiert. Die Kontakte der Sicherung müssen eine Mindestöffnung aufweisen, die ein vollständiges Abschalten bei Überspannung nach Vorgabe von Kategorie III garantiert, nach Vorgabe der Installationsvorschriften. Der Sicherungsautomat muss ebenso wie der Wasserhahn in einer Position installiert werden, in der er jederzeit problemlos für die Bedienperson erreichbar ist.

Den Hauptschalter, an den der Stecker vom Stromkabel angeschlossen wird, auf 0 stellen. Von einem qualifizierten Elektriker prüfen lassen, ob der Querschnitt der Kabel der Steckdose für die vom Gerät abgenommene Leistung geeignet ist (siehe **Tabelle 1**).

Die Installation oder das Auswechseln vom Stromkabel dürfen nur vom Hersteller, vom Kundendienst des Herstellers oder von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden, um Gefahren vorzubeugen.

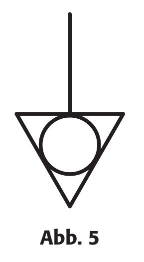


Abb. 5

Die Speisespannung darf bei eingeschaltetem Gerät nicht mehr als ±10% von der Nennspannung abweichen.

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem (Erdung) angeschlossen werden, dessen Effizienz nach Vorgabe der geltenden Gesetzgebung geprüft werden muss. Für den Anschluß gibt es eine Erdungsklemme am Rahmen, die mit dem Symbol der **Abbildung 5** gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Schnitt von mindestens 10 mm² angeschlossen werden.

1.5. Inbetriebnahme vom Öfen

Vor Inbetriebnahme vom Ofen müssen alle Kontrollen durchgeführt werden, die für die Sicherstellung der Konformität der Anlagen und der Installation des Geräts nach gesetzlicher Vorgabe und unter Beachtung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen erforderlich sind.

Außerdem müssen folgende Voraussetzungen gegeben sein:
- Die Temperatur am Gerätestandort muss über +4° C liegen.
- Der Garraum muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen komplett entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie auf den Ofenwänden.
- Die Lüftungsöffnungen und Schlitze dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
- Eventuell zur Installation abmontierte Ofenteile müssen wieder montiert werden.
- Der Hauptschalter muss eingeschaltet und der Wasserhahn vor dem Gerät aufgedreht sein.

Sobald der Strom am Ofen eingeschaltet wird, kann ein Piepton ertönen.

1.6. Abnahmeprüfung

Zur Abnahmeprüfung vom Ofen muss ein Probegarzyklus durchgeführt werden, der eine Kontrolle vom korrekten Gerätebetrieb ohne Funktionsstörungen oder Probleme erlaubt.

Den Temperaturregler auf 150° C stellen und die Zeitschaltuhr auf 10 min.

Folgende Kontrollen sorgfältig durchführen:
- Das Licht im Garraum muss sich einschalten.
- Der Ofen muss sich abschalten, wenn die Ofentür geöffnet wird, und wieder einschalten, wenn die Tür geschlossen wird.
- Der Thermostat der Temperaturregulierung im Garraum muss bei Erreichen der eingestellten Temperatur zuschalten und die Heizschlangen müssen vorübergehend abgeschaltet werden. Das Zuschalten vom Thermostat ist am vorübergehenden Abschalten der Kontrollleuchte “HEATING” an der Bedienblende erkennbar.
- Am Ende vom Garzyklus schaltet sich der Summer vom Ofen ca. 15 Sekunden lang ein.

Wenn der Ofen mit einer Dampfkontrolle ausgestattet ist, muss nach Betätigen vom entsprechenden Knebel das Austreten von Wasser in Richtung Gebläse aus dem Dampfschlauch im Garraum kontrolliert werden.

2. Bedienungsanweisung

2.1. Garen mit Umluft

Das Gerät wurde für das Kochen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich zu diesem Zweck genutzt werden. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und gefährlich und daher streng verboten.

Das Gerät muss beaufsichtigt werden, so lange es eingeschaltet ist.

Vor dem Garen wird dazu geraten, den Ofen auf eine Temperatur vorzuheizen, die ca. +30°/+40° C über der erforderlichen Gartemperatur liegt.

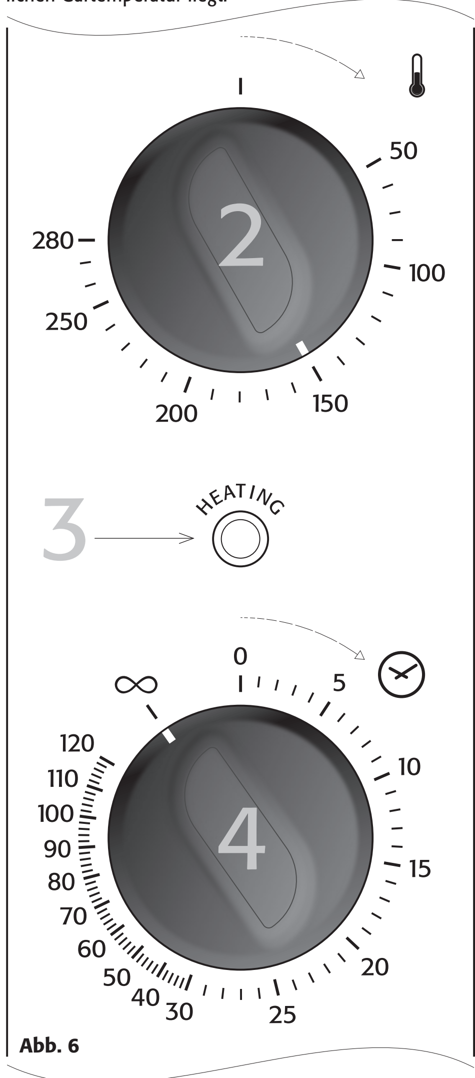


Abb. 6

Einstellung der Temperatur

Die Temperatur vom Garraum wird durch Drehen vom Knebel (**Abb. 6/2**) eingestellt. Durch Drehen im Uhrzeigersinn nimmt die Temperatur zu.

Die Temperatur kann auf +50° C bis +280° C eingestellt werden.

Das Einschalten und Ausschalten der Kontrollleuchte (**Abb. 6/3**) zeigt das Ein- und Ausschalten der Heizschlagen an und wird vom entsprechenden Thermostat gesteuert.

Die eingestellte Temperatur vom Umluftgrill kann jederzeit geändert werden. Dazu den Knebel auf den gewünschten Temperaturwert drehen.

Einstellung der Garzeit

Die Garzeit wird durch Drehen vom Knebel (**Abb. 6/4**) eingestellt. Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Garzeit verlängert.

Die Garzeit kann auf 1 min bis 120 min eingestellt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und es ertönt 15 Sekunden lang ein Summer.

Der Garzyklus kann auch ohne eingestellte Garzeit durchgeführt werden. Dazu die Garzeit auf manuell stellen (ohne zeitliche Begrenzung) und dazu den Knebel (**Abb. 6/4**) wie auf der Abbildung dargestellt drehen.

Durch Einstellen der Garzeit werden der Hauptschalter und gleichzeitig die Garraumbeleuchtung eingeschaltet.

2.2. Dampfkontrolle (nur bei Modellen, die damit ausgestattet sind)



Abb. 7

Die im Garraum enthaltene Feuchtigkeit kann erhöht werden. Dazu den Knebel (**Abb. 7/5**) im Uhrzeigersinn drehen.

Bei der Beschwadung wird Wasser kontrolliert über einen entsprechenden Schlauch in den Garraum eingeleitet, und zwar zum Heißluftgebläse.

Die Dampfkontrolle hat eine Position für das kontinuierliche Einleiten von Wasser in den Garraum. Um die Dampfkontrolle auf maximale Beschwadung zu stellen (kontinuierliche Einleitung vom Wasser in den Garraum), den Knebel (**Abb. 7/5**) wie auf der Abbildung dargestellt drehen.

Achtung:



- Die Beschwadung nicht für längere Zeit auf das Maximum stellen.
- Die Beschwadung dient nicht zur Dampferzeugung.

2.3. Ausschalten

Zum Ausschalten vom Ofen den Knebel vom Hauptschalter (**Abb. 6/4**) und den Knebel der Gartemperatur (**Abb. 6/2**) auf “0” stellen.

Der Wasserhahn vor dem Gerät muss zugedreht werden.

Der Schalter vom Sicherungsautomat muss ausgeschaltet werden.

2.4. Reinigung

Am Ende von jedem Arbeitstag muss das Gerät aus hygienischen Gründen und zur Vorbeugung von Funktionsstörungen gereinigt werden.

Den Ofen auf keinen Fall mit direktem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen. Keine Metallspachtel, Drahtbürsten oder Stahlschaber zum Reinigen verwenden. Eventuell Stahlwolle verwenden und mit dieser in Richtung der Mattierung der Bleche reiben.

Abwarten, bis sich der Garraum abgekühlt hat.

Die Backblechhalterungen entfernen.

Leicht entfernbare Rückstände von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in der Spülmaschine sauber machen.

Den Garraum mit lauwarmem Seifenwasser auswaschen. Anschließend gründlich abspülen und dabei darauf achten, dass keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben.

Den Ofen von außen mit einem feuchten Lappen und etwas mildem Reinigungsmittel sauber machen.

3. Wartung

3.1. Reinigung der Scheibe

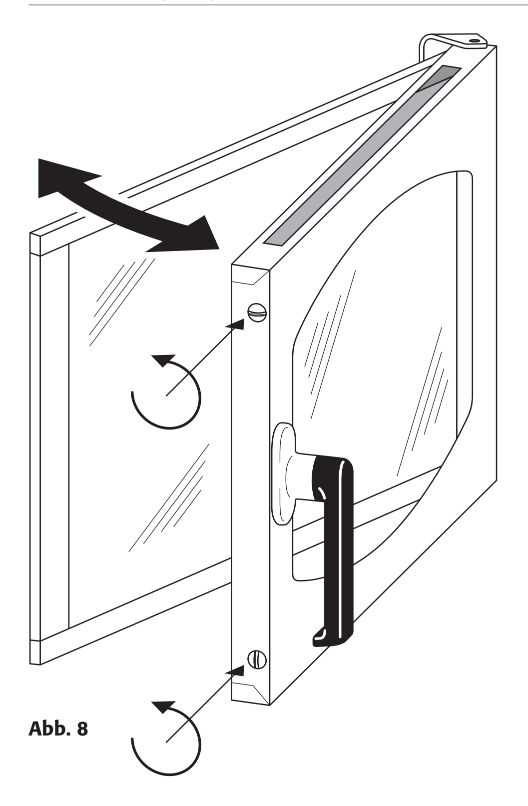


Abb. 8

Die Scheibe der Ofentür kann von außen und von innen sauber gemacht werden. Dazu die Befestigungsschrauben lösen und die Scheibe öffnen.
Zum Reinigen ein geeignetes Reinigungsmittel verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel verwenden.

Anschließend die Scheibe wieder korrekt mit den beiden Schrauben verschließen.

4. Sicherheitsvorrichtungen

4.1. Elektroventil

Das Elektroventil hat die Aufgabe, das Wasser wie vorgegeben auszugeben.

4.2. Mikroschalter Tür

Der Mikroschalter an der Tür schaltet den Ofen ab, wenn die Ofentür geöffnet wird.

Beim Schließen der Tür nimmt der Ofen seinen normalen Betrieb wieder auf.

Den Mikroschalter bei offener Tür nicht von Hand betätigen!

4.3. Sicherheitsthermostat Garraum

Wenn die Temperatur im Garraum 350° C erreicht, schaltet der Sicherheitsthermostat die Heizschlangen aus.

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur von einem Techniker vom Kundendienst rückgestellt werden, da ihr Zuschalten weitere Kontrollen erforderlich macht.

5. Abhilfe bei Problemen

5.1. Häufigste Funktionsstörungen

Wenn eine Funktionsstörung auftreten sollte, muss das Gerät umgehend am Sicherungsautomaten abgeschaltet werden. Das Wasser am vorgeschalteten Wasserhahn abdrehen.



Funktionsstörung	Abhilfe
Der Ofen Schaltet sich nicht ein	Sicherstellen, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist und das Stromnetz unter Spannung steht.
	Sicherstellen, dass die Backofentür gut geschlossen ist.
	Sicherstellen, dass die Parameter vom Garzyklus korrekt eingestellt sind.
Wenn sich der Ofen trotzdem nicht einschaltet, den Kundendienst kontaktieren.	
Das Licht im Garraum funktioniert nicht	Hitzefeste Birnen verwenden.
	Die Birnen auswechseln und dazu wie folgt vorgehen: ■ Sicherstellen, dass der vorgeschaltete Sicherungsautomat vom Ofen offen und der Ofen abgekühlt ist. ■ Bei Öfen mit Beschwader: Die Schrauben lösten, mit denen die Schutzabdekkung der Leuchten befestigt sind, und die Schutzabdeckungen abnehmen. ■ Bei den anderen Öfen: Die Schutzabdeckungen der Leuchten herausziehen. ■ Die Birnen auswechseln.
Wenn die Störung weiterhin auftritt, den Kundendienst kontaktieren.	
Aus den Schläuchen der Dampffunktion tritt kein Wasser aus	Sicherstellen, dass der Wasserhahn offen ist.
	Sicherstellen, dass die Dampfkontrolle am entsprechenden Knebel eingeschaltet worden ist.
Wenn die Störung weiterhin auftritt, den Kundendienst kontaktieren.	

5. Abhilfe bei Problemen

5.2. Kontrollen, die nur von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden dürfen

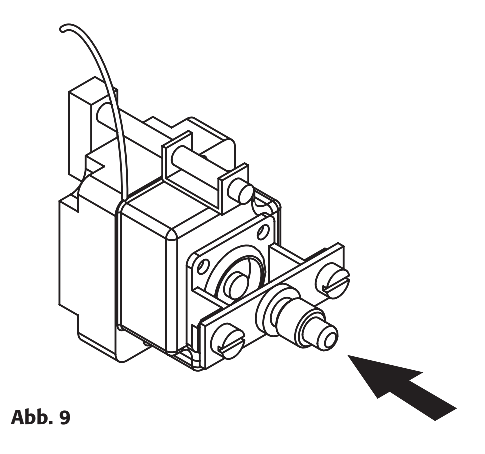


Abb. 9

Vor Einstellungen und Eingriffen gleich welcher art muss der Strom am Gerät abgeschaltet werden!



Rückstellung vom Sicherheitsthermostat

Die Verkleidung an der Ofenrückseite abnehmen.

Kontrollieren, wo sich der Thermostat befindet, und den roten Knopf drücken, bis sich die Kontakte mit einem deutlich hörbaren Klicken schließen (**Abb. 9**).

Ein wiederholtes Zuschalten vom Sicherheitsthermostat weist auf eine Funktionsstörung vom Gerät hin!

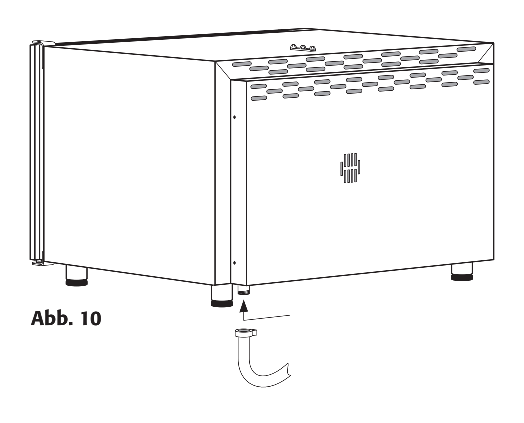


Abb. 10

Waßerfilter

Wenn kein Wasser mehr in den Ofen geleitet wird, muss der Filter am Eingang vom Elektroventil geprüft werden, das sich hinten am Ofen befindet. Dazu wie folgt vorgehen:

- Den Wasserhahn schließen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Den Wasserschlauch abnehmen.
- Den Filter mit einer Zange aus dem Elektroventil nehmen.
- Den Filter sauber machen und wieder in das Elektroventil einsetzen.
- Den Wasserschlauch wieder anschließen.

5.3. Ersatzteile

Das Auswechseln von Teilen darf ausschließlich vom Personal der vertraglichen Kundendienstzentren durchgeführt werden.

Für die Bestellnummern der Ersatzteile mit dem Kundendienst Rücksprache halten.

Nachdem alle erforderlichen Ersatzteile ermittelt sind, schickt der Kundendienst eine schriftliche Bestellung an den Hersteller, in dem klar und deutlich das Modell vom Gerät, die Seriennummer, die Spannung und Frequenz der Stromversorgung sowie die Bestellnummern und Beschreibung der gewünschten Teile enthalten sein müssen.

6. Spezifikationen

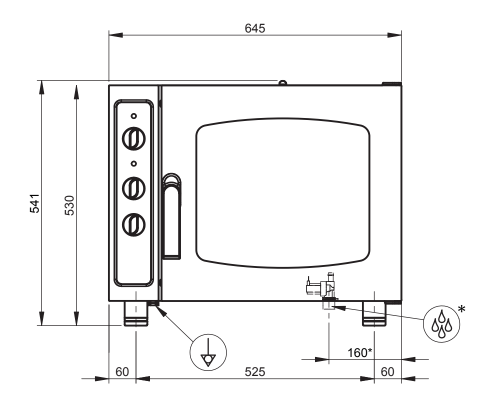
6.1. Technische Daten

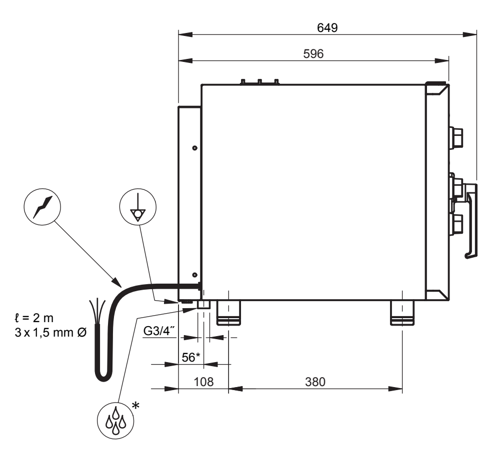
Artikel	**YEG0410**	**YEG0411***
Modell	**EG423**	**EG423**
Faßungsvermögen **Abstand Backbleche**	4 GN 2/3 H 70 mm	4 GN 2/3 H 70 mm
Speisung	Elektrisch	Elektrisch
Leistung Garraum (kW)	2,5	2,5
Gesamtleistung (kW)	2,6	2,6
Stromstärke / Spannung	230V 50 Hz	230V 50 Hz
Abmeßungen Garraum (mm) **L x B x H**	397 x 380 x 350	397 x 380 x 350
Außenabmeßungen (mm) **L x B x H**	645 x 596 x 530	645 x 596 x 530

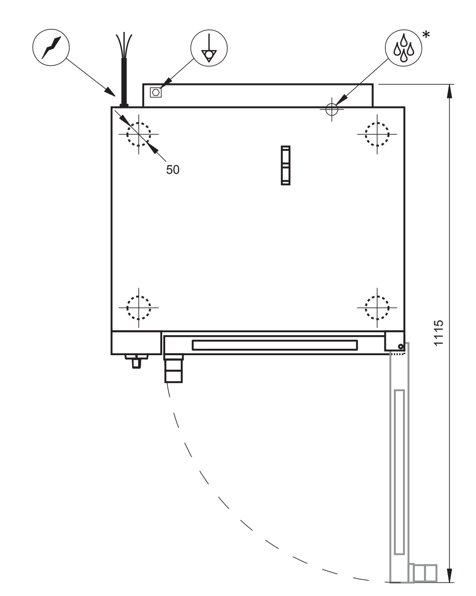
* version mit Dampffunktion

7. Installationspläne (rev. 01/2009)

7.1. Mod. EG423 (4 GN 2/3)







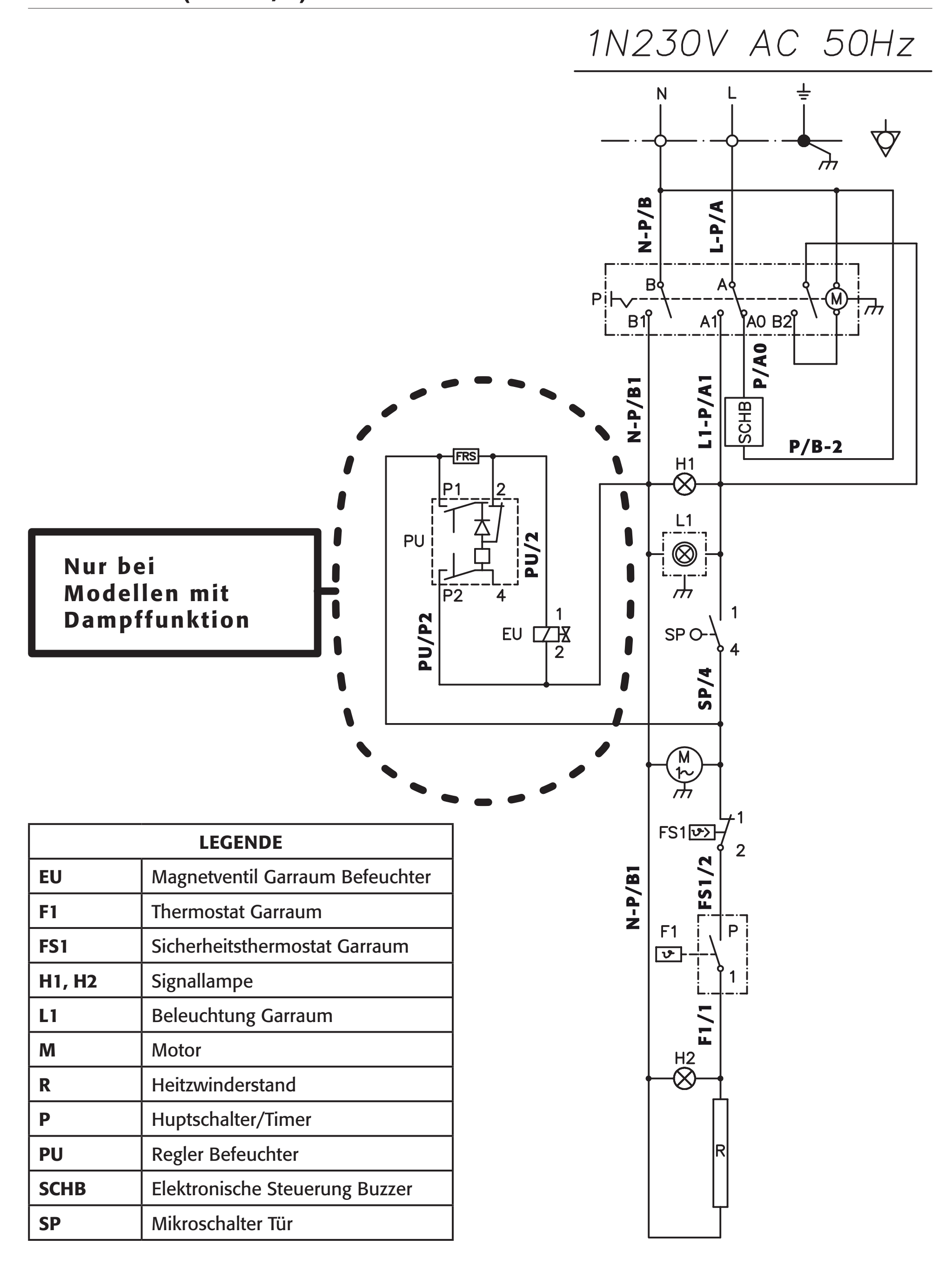
Elektroanschluß

Potentialausgleichsklemme

Eingang enthärtetes wasser G 3/4"
(*) nur bei Geräten mit Dampffunktion

Schaltpläne

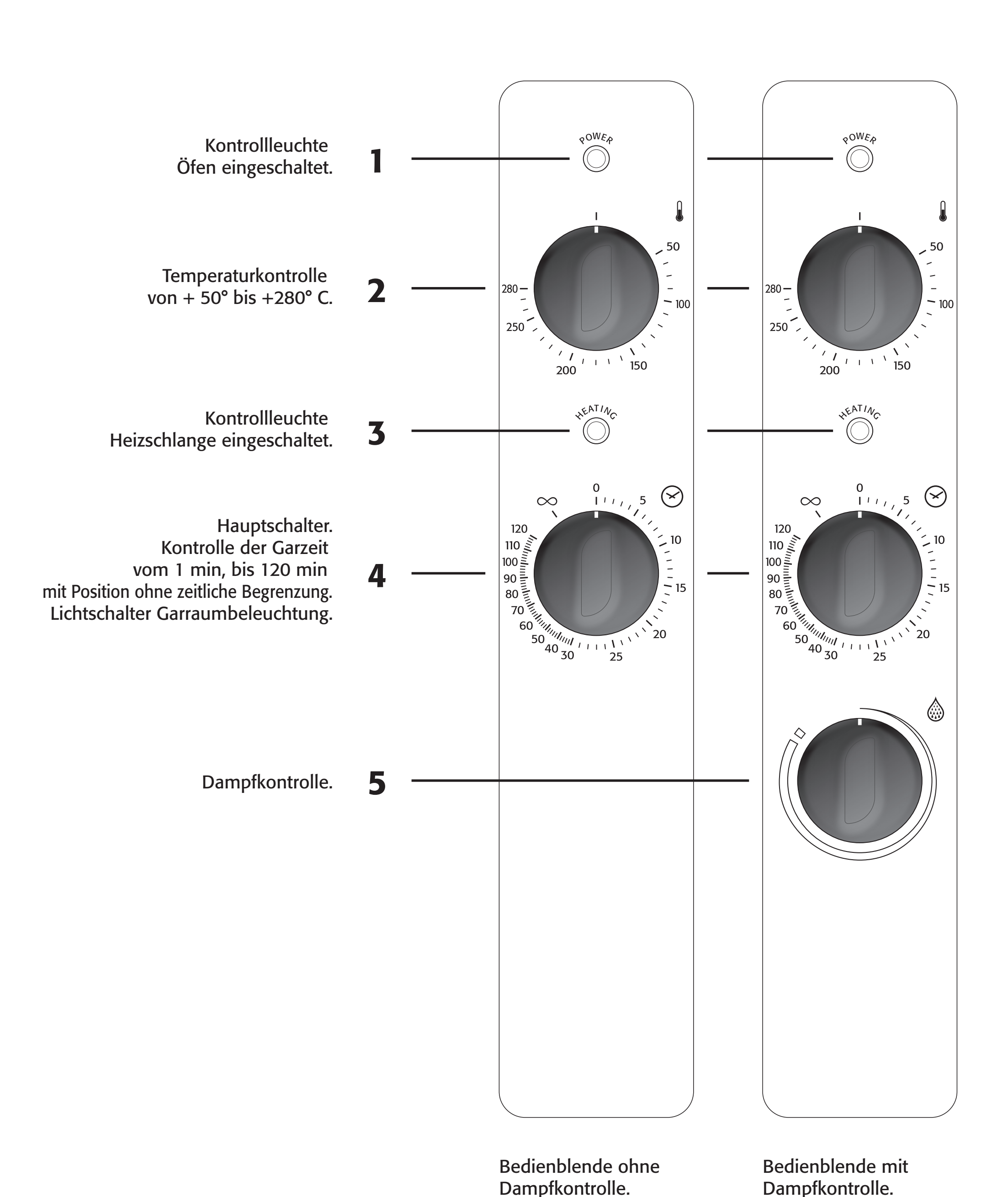
Mod. EG423 (4 GN 2/3)



LEGENDE	
EU	Magnetventil Garraum Befeuchter
F1	Thermostat Garraum
FS1	Sicherheitsthermostat Garraum
H1, H2	Signallampe
L1	Beleuchtung Garraum
M	Motor
R	Heitzwinderstand
P	Huptschalter/Timer
PU	Regler Befeuchter
SCHB	Elektronische Steuerung Buzzer
SP	Mikroschalter Tür

Schaltpläne (rev. 01/2009)

Mod. EG423 (4 GN 2/3)



Bedienblende ohne Dampfkontrolle.

Bedienblende mit Dampfkontrolle.



DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH EINE FALSCHE INSTALLATION, UNERLAUBTE EINGRIFFE AM GERÄT, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, UNZUREICHENDE WARTUNG, NICHTBEACHTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN SOWIE NACHLÄSSIGKEIT ENTSTANDEN SIND.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, JEDERZEIT UND OHNE VORANKÜNDIGUNG ÄNDERUNGEN AN DEN TECHNISCHEN EIGENSCHAFTEN DER GERÄTE DURCHZUFÜHREN, DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH GENANNT SIND.